

Menu Nouvel an 2023-2024

105€

Miroir de foie gras en gelé, confit de figues au pain d'épices.

Soupe de pot au feu aux boudin noir.

Filet de Rouget persillé, gambas au pesto marin, salade de la mer.

Granité Poire Williams à la liqueur de vin.

Magret de canard laqué rosé aux 5 champignons, sauté de légumes aux safran, pomme Macaire au fromage.

Fourme d'Ambert, salade de pissenlits aux noix.

Dessert de l'an neuf

Bonne année 2024.

Ambiance et cotillons.

Réservation souhaitée avant le 15 décembre 2023.